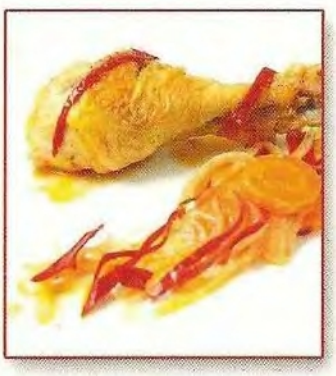
JM EDITORIAL
No. 14

un toque de sabor

Edición Especial

NANCYBENILDE



Todo con chile guajillo

$20.00 USD $2.50
14
7 503006 851490
HECHO EN MEXICO

Guajillo
un chile can orígenes

"El chile es un fruto picante que tienesus orígenes en México y en algunas regiones de Centro y Sudamérica. A pesar de tener un nombre genérico, representa a una amplia variedad de frutos de diversos tamaños. colores y formas".

La forma de utilizarlo

En la cocina mexicana, el chile se puede consumir fresco o seco, y según sea la forma en la cual se prepare, se utiliza como parte de la verdura o como un condimento. En la mayoría de los guisos mexicanos es un ingrediente básico; incluso hay quienes señalan que es el chile el que define el sabor de la cocina mexicana.

Los antecedentes

En el México previo a la colonización, el chile era conocido con el nombre náhuatl de *chilli*, y, junto con el maíz y el frijol, formaba parte de la dieta básica de los indígenas. Algunos rastros arqueológicos han mostrado que el cultivo de este fruto llegó a darse incluso antes de productos como el jitomate y el mismísimo maíz.

Varios nombres, un mismo picor

A la llegada de los conquistadores españoles, éstos conocieron el chile y lo llamaron *ají*, pimienta. y pimienta de la Indio. Esta gama de nombres fue dada al chile debido a que los españoles desconocían por completo la existencia de este fruto y porque su intención fue darle un nombre castellano (así como hacían con todas las cosas que encontraban a su paso).

La clasificación

Todos los chiles se clasifican en dulces y picosos, aunque en verdad los primeros son sólo menos picantes. En ocasiones, los *"dulces"* pueden no ser tan picantes, por lo que en realidad no hay una regla que indique que unos pican más que otros, pues esto depende en gran medida del clima y de la cantidad de sol y agua que recibe la planta cuando crece.

Los chiles secos

Entre esta variedad de chiles, los más picosos son el chipotle, el mora, el morita. el chile de árbol, el pasilla de Oaxaca y el piquin. Otros menos picantes son el pasilla y el cascabel. Los chiles que aportan sabor a los guisos, que no se consideran picosos pero pueden llegar a serlo, son el chile ancho, el mulato. el guajillo, el chile seco del Norte y los chilhuacles.

El chile guajillo

Se trata de un chile seco de color café rojizo, de piel tersa y forma triangular alargada. Mide en promedio 10 centímetros de largo y cuatro en su parte más ancha. Cuando está fresco se conoce como chile mirasol, el cual se consume en proporciones muy bajas, ya que la mayoría se deja secar.

Un uso común

Es uno de los chiles más utilizados en el país —al igual que el ancho—, encontrándose en la mayoría de los mercados de México, a un costo accesible. Se emplea en todo tipo de guisos de cerdo, pollo, res o cualquier otra carne, formando parte de moles, adobos, salsas picantes y muchas otras cocciones.

Un chile con varias personalidades

El guajillo, a pesar de ser un chile muy común, llega a recibir diferentes nombres dependiendo de la región (incluso presenta algunas variedades). En la zona del Bajío y en los mercados de la región de las Huastecas lo llaman chile cascabel. El nombre se debe al sonido que hace con las semillas cuando se agita, sin embargo, no hay que confundirlo con el verdadero chile cascabel, que es redondo.

En los estados de Zacatecas y San Luis Potosí recibe el nombre de chile "guajón", y del cual se obtiene una variedad más picante que se llama "chile travieso': Hay regiones donde incluso se conoce como chile puya o colmillo de elefante, aunque el primero es mas chico y delgado.

Un buen sustituto

El chile guajillo también se utiliza para sustituir a los chiles chilhuacles. En particular, cuando sustituye al chilhuacle negro, es necesario que se tateme en el comal hasta que obtenga un color negro, para luego ser remojado en agua fría (esto le quitará un poco el sabor amargo que obtiene por estar quemado).

Fuentes:

1) Diccionario Enciclopédico de Gastronomia Mexicana. Ricardo Muñoz Zurita, Editorial Clío, México 2000.

En la red:

2) http:mexico.udg.mx/cocina/glosario/g-chileslchil-secos.html

3) www.mexicodesconocido.com.mx/espanol/culturaysociedad/gastronomia

BOCADILLOS

RELLENO DE SALCHICHAS

- 2 cdas. de mantequilla
- 1 cebolla mediana fileteada
- 1 diente de ajo picado
- 10 salchichas tipo Viena
- 1 kg de papa mediana, pelada y cortada en rodajas
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 12 chiles guajillo grandes. y que no estén maltratados
- Sal y pimienta

Acompañe las salchichas con las papas horneadas como guarnición

Precaliente e norno a 180 C. En una sarten, ponga a derretir la mantequ .a y saltee en c la a ceno a y el a o; agregue las salchichas y reserve.

En .n refractar o, coloque as papas y báñe as con el ace te de ol va; sa p m ente. Esparza as ronajas ne 2 ciii es (aesvenados y s n sem las) soore as papas.

Hornee durante 20 minutos o hasta que queden suaves. Mientras, limpie el resto de los chiles: ábralos a lo largo, desvénelos y retire las semillas, pero no el rabo; rellene cada uno con una salchicha y un poco de la cebolla.

Lleve los chiles rellenos al fuego con un poco de aceite hasta que estén fritos.

CANAPÉS DE ATÚN Y CHILES

Aceite para freír, el necesario
2 chiles guajillo, desvenados y sin semillas, cortados en rodajas
1 lata de atún en aceite, drenado (sin líquido)
1/4 de taza de mayonesa
30 g de nuez picada finamente
Sal y pimienta al gusto
1 paquete de galletas saladas

Utilice la otra mitad de los aros para decorar junto con las galletas

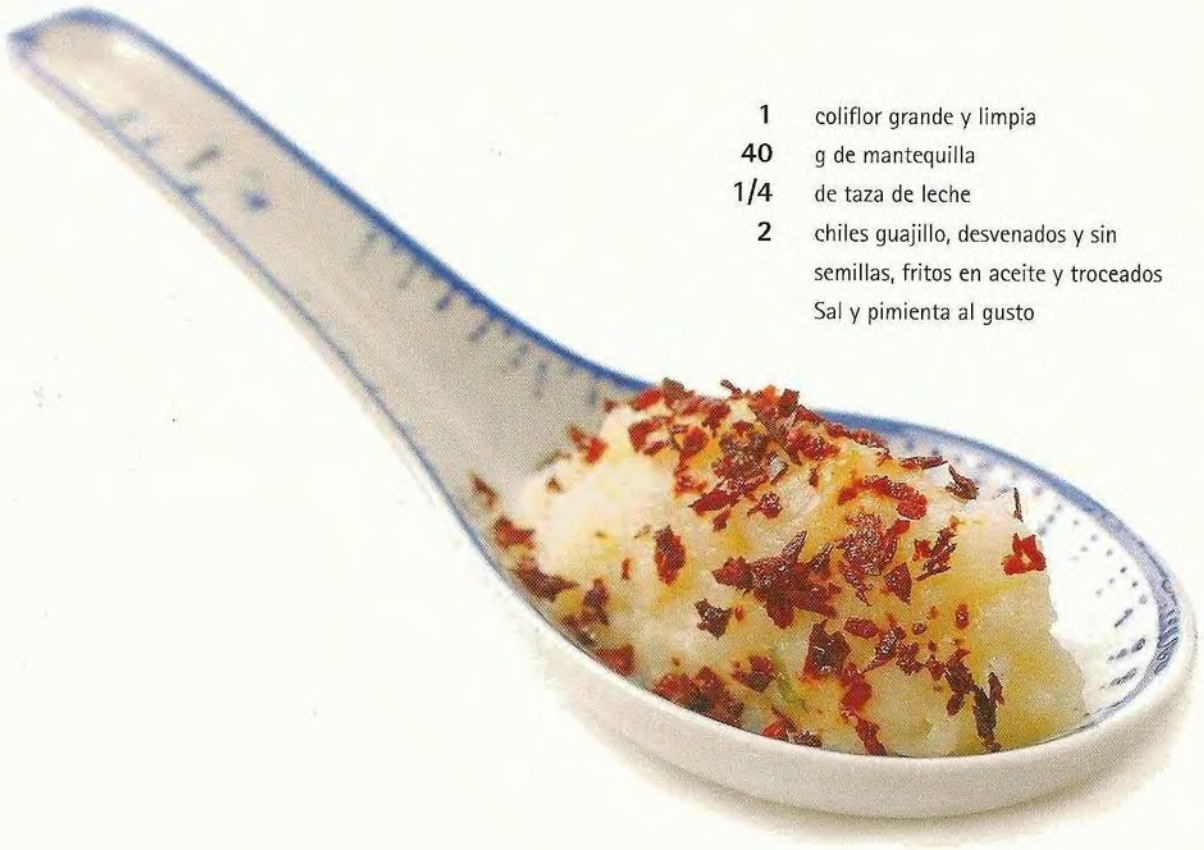
En un recipiente con aceite tibio, fría los aritos de chile guajillo; tome en cuenta que se queman con facilidad.

Retírelos y colóquelos en papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. Reserve.

En un tazón. mezcle el atún con la mayonesa y la nuez. Salpimiente.

Añada la mitad de los aritos y vuelva a mezclar para que se incorporen perfectamente. **Sazone** al gusto.

CANAPÉ DE COLIFLOR



1	coliflor grande y limpia
40	g de mantequilla
1/4	de taza de leche
2	chiles guajillo, desvenados y sin semillas, fritos en aceite y troceados
	Sal y pimienta al gusto

Sirvo en *cucharita para canapés* o en *galletas; puede espolvorear* el chile sobre *la cuchara*

En un recipiente con agua y sal ponga a hervir la coliflor, troceada previamente.

Una vez cocida. retire del fuego. deje enfriar y macháquela lo mejor posible [puede usar un procesador o un machacador de frijol). Reserve.

En una sartén derrita la mantequilla y agregue el puré de coliflor.

Caliente, moviendo constantemente hasta que obtenga la consistencia de una leche espesa.

Sazone y siga moviendo para que no se pegue. Incorpore el chile guajillo, espolvoreado, mezcle un poco y retire.

TORTILLA ESPAÑOLA

- 1/2 kg de huevo
- 25 mL de aceite de oliva
- 1/2 cebolla mediana, cortada en julianas
- 2 papas grandes, cocidas y cortadas en cubitos
- 1 chile guajillo, desvenado y sin semillas, cortado en julianas
- Sal y pimienta

Estará lista cuando, al tocarla y presionarla ligeramente, se sienta un poco dura

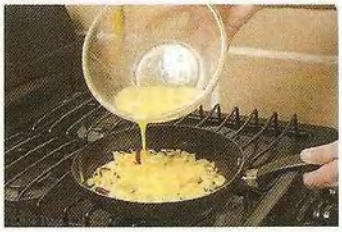
Coloque el huevo en un tazón; bátalo ron batidora o con ayuda de un batidor de globo y reserve.

En una sartén, caliente el aceite de oliva y agréguele la cebolla para que se acitrone. Incorpore la papa y el chile guajillo, moviendo constantemente.

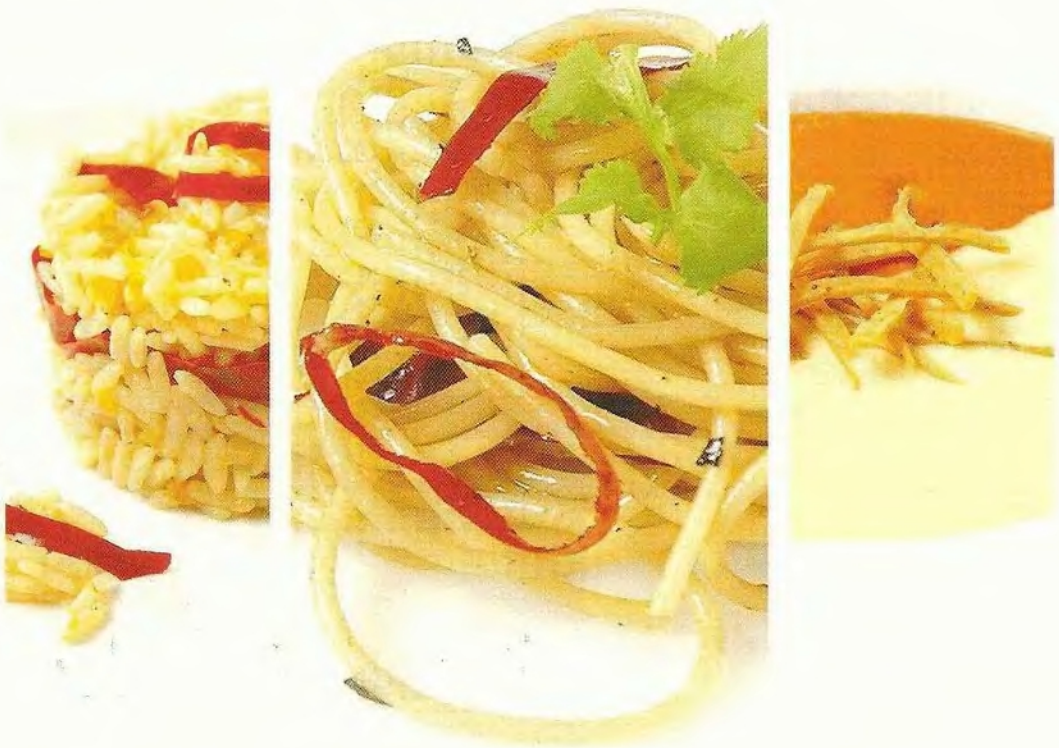
Vierta el huevo batido y siga moviendo para lograr que todo se mezcle bien. Salpimiente.

Reduzca el fuego y, con ayuda de una pala de madera o de plástico, revise la parte inferior de la tortilla. Si se despega sin problema, coloque un plato sobre la sarten.

Déle la vuelta a la tortilla con ayuda del plato y regrésela a la sarten para que termine de cocerse.



ENTRADAS



ARROZ AL GUAJILLO

USA Rice FEDERATION

- **2** cdas. de aceite de girasol
- **2** cdas. de cebolla, finamente picada
- **1** diente de ajo, finamente picado
- **1** zanahoria chica. finamente picada
- **1** taza de arroz, remojado en agua caliente
- **1** chile guajillo desvenado y sin semillas. cortado en rodajas finas
- **2** tazas de caldo de pollo o de agua con 2 cubos de concentrado de pollo
- Sal y pimienta al gusto

Te invitamos gratis al curso "El Arroz en su Menú".

Comunícate a nuestros teléfonos para mayor información y tráenos esta revista.

Se puede servir caliente, acompañado de alguna carne de su preferencia

En un recipiente con aceite, ponga a acitronar la cebolla junto con el ajo y la zanahoria.

Una vez que la cebolla esté transparente. agregue el arroz.

incorpore el chile y déjelos guisando durante unos minutos.

Vierta e líquido y sa pimiente.

Baje el fuego a mínimo y tape, de preferencia con un plástico en vez de la tapadera.

Retire de fuego después de que el líquido se haya consumido.

LINGÜINI PORTOBELLO

- 6 partes de agua por peso de pasta (500 g de pasta = 3 L de agua)
- 1 paquete de pasta tipo lingüini o espaguetti
- 1/4 de cebolla mediana troceada, para cocer la pasta
- 1 diente de ajo partido en dos, para cocer la pasta
- 2 cdas. de mantequilla sin sal
- 1/2 cebolla mediana cortada en julianas
- 1 hongo Portobello Monte Rey grande, cortado en tiras delgadas
- 1 diente de ajo cortado en láminas finas
- 1 chile guajillo desvenado y sin semillas, cortado en aritos
- 3 hojas de laurel
- Sal y pimienta al gusto

En agua hirviendo, ponga a cocer la pasta junto con el ajo y la cebolla (los indicados) durante 11 minutos; aproximadamente, o hasta que quede *al dente*. **Retire** del fuego, cuele y mezcle con un chorrito de aceite. Reserve. En una sartén con mantequilla, acitrone las julianas de cebolla junto con el champiñón y las láminas de ajo. **Saltee** durante unos minutos y enseguida incorpore el chile y las hojas de laurel. **Agregue** la pasta y mezcle para incorporarlo todo. Salpimiente.

En Champiñones Monte Rey

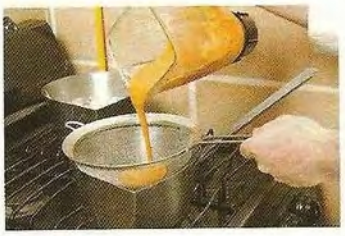
Sembramos Amor... Cosechamos Sabor®

Champiñones Monte Rey

DE VENTA EN TIENDAS DE AUTOSERVICIO

Aman a tu corazón.®

CREMA DE QUESO



60	g de mantequilla sin sal
60	g de harina de trigo
1	L de leche fresca
1/4	de cebolla mediana. asada
1	diente de ajo con cáscara. asado
2	chiles guajillo desvenados, sin semillas y tostados
	Sal y pimienta
2	pimientas gordas
400	g de queso tipo manchego. rallado
5	tortillas fritas y cortadas en julianas, para decorar

Ponga a derretir la mantequilla y agregue la harina. **Una** vez que ésta ha tomado un tono dorado, vierta la leche y cueza hasta que espese. **Mueva** continuamente para evitar que se queme. **Una** vez caliente, retire del fuego y divídala en dos porciones iguales. Reserve. **Licúe** la cebolla, el ajo sin cáscara, los chiles y las pimientas gordas, junto con una de las porciones. **Cuélelo** y póngalo a fuego bajo hasta que se cuezan los chiles; salpimiente. **Caliente** la otra porción de leche y agréguele el queso rallado poco a poco, moviendo para que se derrita mas rápido; salpimiente. **Procure** que le queden igual de espesas. Para darle el aspecto bicolor, sirva las dos cremas al mismo tiempo.

Si queda espesa, agregue leche. Sirva enseguida pues se espesa muy rápido

PLATOS FUERTES

- 1 taza de mayonesa
- 1 chile guajillo, desvenado y sin semillas (remojado en agua caliente)
- 5 filetes de pescado Blanco del Nilo
- 50 g de mantequilla sin sal
- Sal y pimienta

Ensalada:

- 1/2 kg de queso *mozzarella*, en una sola pieza
- 5 jitomates bola
- 50 mL de aceite de oliva
- 2 ramas de albahaca fresca, picada
- Sal y pimienta

Si lo desea, puede cortar los jitomates y el queso en cuadritos

Licúe la mayonesa junto con el chile y un poco del caldo en el que se remojó este último (dependiendo de lo espeso que la desee). Reserve. **Unte** los filetes con mantequilla y salpimiéntelos; fríalos con un poco de aceite por ambos lados durante 4 minutos en total. **Retírelos** del fuego, colóquelos en platos individuales, báñelos con la mezcla de mayonesa y acompáñelos de la ensalada.

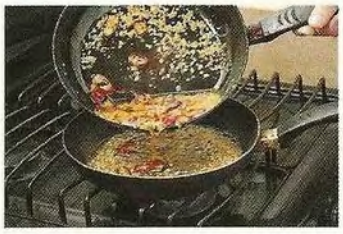
Ensalada

Corte el queso y el jitomate en rodajas y salpimiéntelos. **Mezcle** el aceite de oliva con la albahaca y bañe las rodajas. **Reserve.**

CAMARONES AL AJILLO

- **1/2** taza de aceite de girasol
- **1** cabeza de ajos grande. picada
- **2** chiles guajillo. desvenados y sin semillas, cortados en rodajas
- **1/4** de taza de vino blanco
- **15** camarones pacotilla medianos

Sírvalos como botana o como guarnición de un plato fuerte



En un recipiente con aceite, ponga a dorar el ajo hasta que tenga un tono medio dorado.

Incorpore el chile guajillo y déjelo que dore sólo un poco.

Vierta el vino blanco, déjelo por un par de minutos en el fuego y retire. Reserve.

En una sartén aparte, coloque el preparado anterior y los camarones; saltéelos.

CONEJO EN ADOBO

Coloque en la licuadora todos los ingredientes de la lista (a excepción del conejo y el aceite).

Sazónelos con el comino molido y lícuelos hasta que todo se incorpore por completo; reserve.

Salpimiente las piezas del conejo y dórelas en el aceite por ambos lados (esto sellará la carne). Una vez que tomen un color dorado, viértales el adobo sin colar.

Baje el fuego, sazone y tape la cocción. Una vez que la carne esté suave, retire del fuego.

Para obtener un mejor sabor, de preferencia utilice un conejo fresco

MAURI

10	chiles guajillo desvenados y sin semillas, asados
8	pimientas gordas
1/2	cebolla mediana asada
1	taza de caldo de pollo
1	ramita de tomillo fresca
1	ramita de mejorana fresca
5	hojas de laurel
1	cda. de concentrado de pollo en polvo
	Comino molido Mauri
	Sal y pimienta Mauri
1	conejo porcionado (cortado en partes)
1/4	de taza de aceite de girasol

Agua, la necesaria para cocer la pera
1 pera
1 raja de canela
3 cdas. de azúcar
1/4 de taza de piloncillo rallado
8 medallones de res. de 100 g cada uno
1 cda. de aceite
Mostaza, la necesaria

Salsa:

50 g de jamaica
1 L de agua
1/2 taza de azúcar
1 cda. de fécula de maíz

Costra:

2 cdas. de aceite de oliva
2 dientes de ajo picados
1 taza de panko (puede sustituirlo por pan blanco molido)

Costra

Mezcle el aceite de oliva con el ajo picado; caliente una sartén y, una vez lista, vierta el aceite. Agregue el panko y fríalo hasta que adquiera un tono dorado claro. Agregue el guajillo y mueva para que no se queme. Salpimiente y reserve. **Precaliente** el horno a 180 °C y salpimiente los medallones. **Caliente** el aceite y, una vez listo, fría en él los medallones durante 2 minutos por lado, aproximadamente. **Ya** fritos, retírelos del fuego, únteles la mostaza por uno de sus lados y colóqueles el panko preparado encima. **Póngalos** en una charola y métalos al horno hasta que se dore el panko.

El término de la carne dependerá del gusto del comensal

Pele las peras, pártalas a la mitad y póngalas a hervir con la canela, el piloncillo y el azúcar en suficiente agua.

Una vez que esté suave, retire la pera y pártala de nuevo en dos, quíteles el centro.

Córtela en abanico.

Salsa

Ponga a hervir la jamaica. Una vez hervida, cuélela y regrésela al fuego.

Agréguele azúcar y deje que se reduzca en 50%; incorpore la fécula de maíz, previamente disuelta en 3 cucharadas de agua.

TIMBAL DE CARNE

2	cdas. de cebolla picada
3	cdas. de aceite de girasol
200	g de frutas secas
4	chiles guajillo desvenados y sin semillas, cortados en julianas
500	g de carne molida de res
1/4	de taza de puré de jitomate
	Sal y pimienta

Para hacer el timbal, ayúdese de una taza, una flanera o incluso de una lata de atún para darle forma

En una sartén. ponga a acitronar la cebolla con el aceite a fuego medio.

Una vez que esté lista, agregue los frutossecos y el chile guajillo.

Añada la carne molida y el puré de jitomate, mezcle perfectamente. hasta que se incorpore por completo; salpimiente.

POLLO EN MSCABMCHM

- 1/4 de taza de aceite de girasol
- 1 kg de pollo (pierna y muslo), completamente limpio
- Sal y pimienta al gusto
- 5 chiles guajillo, sin semillas
- 1 diente de ajo picado
- 2 zanahorias cortadas en rodajas
- 3 cebollas medianas fileteadas
- 1 cda. de vinagre blanco
- 4 hojas de laurel

Si desea que el guiso pique un poco más, agregue un chile guajillo con todo y semillas

En un recipiente, ponga a freír el pollo con el aceite a fuego alto hasta que se dore; salpimiente ligeramente.

Agregue el chile guajillo, cortado en tiritas, seguido del diente de ajo y las zanahorias. Una vez que éstas se empezaron a cocer, incorpore la cebolla.

Después de 2 minutos, agregue el vinagre junto con las hojas de laurel; rectifique el sabor y, de ser necesario, vuelva a salpimentar.

Deje cocer tapado y a fuego bajo, hasta que el pollo esté listo.

POSTRES

- **1** L de leche fresca
- **2** cdas. de fécula de maíz
- **2** rajas de canela
- **2** yemas de huevo
- **1** cdta. de esencia de vainilla
- **200** g de azúcar
- **1** piloncillo
- **1/2** L de agua
- **3** chiles guajillo. desvenados y sin semillas
- **1** chile guajillo entero

Si no quiere que quede picoso, agregue los chiles de uno, en uno cada 2 minutos

Conecte su Iber-Gourmet y ponga en el todos los ingredientes, a excepción de los chiles.

Ponga su Iber-Gourmet en la función de "alas", a una temperatura de 70 °C.

Ajuste el temporizador en 15 minutos y enciéndalo. Una vez que esté listo, ábralo y separe la mitad de la preparación. A la mitad que dejó en el Iber-Gourmet, agréguele los chiles guajillo.

Sin cambiar las dos primeras funciones, déle un tiempo de 3 minutos.

¡Listo!... Llene la mitad de una copa con la natilla blanca y la otra mitad con la de guajillo.

TARTALETAS DE CHOCOLATE

- **1** taza de harina, para extender la pasta
- **100** g de pasta de hojaldre
- **150** g de pesas para reposterla por cada tartaleta (puede usar frijoles crudos)
- **2** chiles guajillo desvenados y sin semillas
- **100** mL de leche caliente
- **100** g de chocolate blanco, partido en trozos
- **300** g de chocolate oscuro, partido en trozos
- **80** mL de crema para batir

Adorne con frambuesas u hojas de menta. Los frijoles ya no se pueden reutilizar

Precaliente el horno a 200 °C. En una mesa de trabajo previamente enharinada, extienda la pasta hasta que tenga un grosor de 0.5 cm. Forme varias tartaletas con la pasta y píquelas ligeramente con un tenedor.

Coloque las pesas dentro de la pasta y meta las tartaleta al horno; déjelas hasta que tomen un tono dorado, retírelas y déjelas enfriar.

Quítele las pesas y hornee de nuevo para que se acaben de dorar (5 minutos. aprox.). Reserve.

Corte los chiles en aritos y déjelos remojar en la leche (ésta no debe estar en el fuego); cuando haya soltado el aroma, retírelo y divida la leche en dos porciones.

Incorpore el chocolate blanco a una mitad de leche y bata hasta obtener una consistencia cremosa; reserve.

En un recipiente ponga a fundir el chocolate oscuro junto con la crema para batir y la otra mitad de la leche. Ya derretido, retire del fuego y deje enfriar ligeramente.

Reserve un poco de ambos chocolates (sin mezclar) y vaya llenado cada tartaleta con cada chocolate. por separado. Decore con el chocolate que reservó.

Refrigere hasta que el chocolate se solidifique un poco más.